

Weihnachtsmenüs 2018

“Restaurant Hannes”

(Bitte reservieren sie Rechtzeitig)

Aperitif

Glühwein vom blauen Wein

Pflaumen Martini

Prosecco mit Heidelbeerlikör von der Prinz Fein-Brennerei

je 5,90

Gang I

Gemüse-Bouillon mit 3 erlei Knödel
(Kürbiskern-Knödel, Kas-Knödel und Rote Beete-Knödel)

Maissuppe mit Chili-Garnelen-Spieß

Gang II

Avocado-Lachstartar auf Wasabifrischkäse

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsetaler unter einer Walnuss-Honig-Haube

Duo vom geräuchertem Thunfisch und Weideochsen Carpaccio
mit Olivenöl- Vinaigrette, mit frischen Parmesan und Rucola

Gang III (Zwischengang)

Hausgemachtes Campari Sorbet mit Prosecco

Feldsalat mit geräucherten Entenbrustscheiben und Orangenfilet
Croutons und Körnern

Gang IV

Rehrücken im Blätterteig mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce dazu

Ofenkartoffel gefüllt mit Kürbis und feinem Käse

Wildlachfilet im Quinoa-Sesam-Mantel, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

Barbarie Entenbrustfilet mit Blaukraut gefülltem Kürbisknödel, dazu Rotweinsauce

Kürbis-Gemüse-Strudel gefüllt mit unserem Uri-Bergblümliekäse, dazu
Kürbiskern-Dip und frischen Salat

Gang V

Bratapfel gefüllt mit Kokos, Marzipan und Mandeln dazu Vanillesauce

Schokokuchen mit flüssigem Kern auf Rotweinbirnen-Carpaccio

Käse Variation mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben

Bei unseren Menüs können Sie zwischen 3, 4 und 5 Gang Menüs wählen, und sich Ihr Menü selbst zusammenstellen. Bei einem 3 Gang Menü können Sie aus dem I Gang wählen der Zwischengang und II Gang fällt weg, bei einem 4 Gang Menü haben sie die Wahl zwischen Gang I mit Zwischengang,
3 Gänge 35 Euro / 4 Gänge 42 Euro / 5 Gänge 49 Euro